

Ljubljanska torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme priprave: **120** min

Sastojci

Za koru 1:

- 4 jajeta
- 5 kašikašecera
- 4 kašikebrašna
- 1 rendana kora narandže

Kora 2:

- 5 jaja
- 6 kašikašecera
- 12 kašikamlevenih oraha
- 1 kašikabrašna
- 1 rendana kora narandže

Kora 3:

- 6 belanaca
- 6 kašikašecera
- 1 kašikaulja
- 3 kašikemlevenih oraha
- 3 kašikebrašna

Za prelivanje kora:

- 2 dlsoka od narandže

Fil:

- 6žumanaca
- 15 kašikašecera
- 3vanilin šecera
- 4 kašikebrašna
- 5 dlmleka
- 250 gmargarina

Za ukrašavanje:

- 200 gšlaga
- 3 dlgazirane vode

Priprema

Umutiti sastojke za koru 1. i ispeci u plehu dimenzije 20x35cm, prethodno obloženom papirom. Kora 2: Umutiti sastojke za koru 2. i ispeci. Kora 3: Umutiti sastojke za koru 3. i ispeci. Sve tri kore preliti sa sokom od 2 narandže. Fil: Umutiti 6 žumanaca sa 15 kašika šecera, 3 vanilin šecera, 4 kašike brašna, dodati 5 dl mleka i kuvati na tihoj vatri dok se ne zgusne. Kad se ohladi dodati prethodno umucen margarin. Dobro fil umutiti i filovati tortu. Kora 1, fil, kora 2, fil, kora 3, fil. Tortu ukasiti sa umucenim šlagom i gaziranom vodom.

Savet